

Bartsch, Silke; Brandstätter, Jana  
**"Erlebnisküche" – eine Inspirationsquelle für die Fachpraxis Ernährung?!**

*Haushalt in Bildung & Forschung 2 (2013) 4, S. 61-71*



Quellenangabe/ Reference:

Bartsch, Silke; Brandstätter, Jana: "Erlebnisküche" – eine Inspirationsquelle für die Fachpraxis Ernährung?! - In: Haushalt in Bildung & Forschung 2 (2013) 4, S. 61-71 - URN: urn:nbn:de:0111-pedocs-211506 - DOI: 10.25656/01:21150

<https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:0111-pedocs-211506>

<https://doi.org/10.25656/01:21150>

in Kooperation mit / in cooperation with:



<https://www.budrich.de>

#### Nutzungsbedingungen

Dieses Dokument steht unter folgender Creative Commons-Lizenz:  
<http://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/3.0/de/deed> - Sie dürfen das Werk bzw. den Inhalt unter folgenden Bedingungen vervielfältigen, verbreiten und öffentlich zugänglich machen: Sie müssen den Namen des Autors/Rechteinhabers in der von ihm festgelegten Weise nennen. Dieses Werk bzw. dieser Inhalt darf nicht für kommerzielle Zwecke verwendet werden und es darf nicht bearbeitet, abgewandelt oder in anderer Weise verändert werden.

Mit der Verwendung dieses Dokuments erkennen Sie die Nutzungsbedingungen an.

#### Terms of use

This document is published under following Creative Commons-License:  
<http://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/3.0/de/deed.en> - You may copy, distribute and transmit, adapt or exhibit the work in the public as long as you attribute the work in the manner specified by the author or licensor. You are not allowed to make commercial use of the work or its contents. You are not allowed to alter, transform, or change this work in any other way.

By using this particular document, you accept the above-stated conditions of use.



#### Kontakt / Contact:

**peDOCS**  
DIPF | Leibniz-Institut für Bildungsforschung und Bildungsinformation  
Informationszentrum (IZ) Bildung  
E-Mail: [pedocs@dipf.de](mailto:pedocs@dipf.de)  
Internet: [www.pedocs.de](http://www.pedocs.de)

Mitglied der

  
Leibniz-Gemeinschaft

2. Jahrgang  
Heft 4  
2013

Gesundheit ♦ Umwelt ♦ Zusammenleben ♦ Verbraucherfragen ♦ Schule ♦ Beruf

# Bildung Haushalt in & Forschung

Schwerpunktthema:

*Die (Schul-)Küche als Lernort*



<i>Ursula Buchner</i> Editorial.....	2
<i>Ursula Buchner</i> Ernährungspraxis: eine Taxonomie der Lernwege in der Schulküche.....	3
<i>Silke Bartsch und Petra Bürkle</i> Lernort Küche. Nahrungszubereitung als ein methodischer Zugang zur Fachpraxis Ernährung.....	18
<i>Barbara Dittrich, Barbara Franta und Petra Lührmann</i> Die Schulküche als kompetenzorientierte Lernumgebung – eine Lehr-Lernsequenz zum Themenschwerpunkt Hygiene.....	32
<i>Larissa Kessner und Melanie Braukmann</i> Von der Lehrküche zur Lernküche Die Küchenkartei ermöglicht selbstständiges Lernen.....	42
<i>Barbara Methfessel und Kirsten Schlegel-Matthies</i> Für eine veränderte Fachpraxis – Zur Kultur und Technik der Nahrungszubereitung und der Mahlzeitengestaltung.....	49
<i>Silke Bartsch und Jana Brandstätter</i> „Erlebnisküche“ – eine Inspirationsquelle für die Fachpraxis Ernährung?!.....	61
<i>Gabriela Leitner</i> Die (Schul-)Küche als (Lern-)Ort der Gastfreundschaft.....	72
<i>Brigitte Mutz</i> Die Betriebsküche als Lernort der Selbst- und Sozialkompetenz.....	83
<i>Sigrid Küstler</i> Ernährungskompetenz an berufsbildenden Schulen.....	94
<i>Ute Bender</i> Das Portfolio als Instrument zur Leistungsbeurteilung im Lernatelier Küche.....	105
<i>Regine Bigga</i> Rezension: Ernährungs- und Konsumbildung.....	117

---

Silke Bartsch und Jana Brandstädter

## „Erlebnisküche“ – eine Inspirationsquelle für die Fachpraxis Ernährung?!

Zunächst wird über eine begriffliche Klärung eine Annäherung an das Phänomen der „Erlebnisküche“ gesucht, um sie als Inspiration für neue Zugänge für die Fachpraxis Ernährung nach *REVIS*<sup>1</sup> zu nutzen. Ausgangspunkt dafür ist das Erlebnis in seiner Abgrenzung durch das Besondere vom Alltäglichen. Daran schließen sich in dem hier essayhaft verfassten Beitrag erste fachdidaktische Überlegungen und Folgerungen für die Fachpraxis Ernährung an.

**Schlüsselwörter:** Ernährungsbildung, Erlebnis, Küche, Fachpraxis Ernährung

---

### Einleitung

Zurecht hat er selbst darauf hingewiesen, dass Essen die möglicherweise komplexeste menschliche Aktivität darstellt: Man sieht ein Gericht, riecht es, fasst es an und fühlt es, nimmt beim Konsum sowohl Geschmack als auch akustische Reize – beispielsweise Knuspern beim Essen eines Eisdüffels – wahr. Gesellt sich dann noch ein Konzept hinzu, wie beispielsweise bei den sich auflösenden Ravioli, wird sogar noch das Gehirn stimuliert. In dieser Gleichzeitigkeit so vieler Sinneswahrnehmungen und Reize liegt eine unglaubliche Chance zu neuen Erlebnissen und Erfahrungen, die sich Adrià immer wieder zu Nutze macht. (Blogger über Ferran Adrià, Sternekoch im spanischen Restaurant El Bulli<sup>2</sup>)

Das Zitat des spanischen Sternekochs Ferran Adrià illustriert ein umfassendes Sinneserlebnis beim Essen, das hier durch die Molekularküche kreiert und inszeniert wird. Die Geheimnisse der Kochkunst begleiten die Kulturgeschichte, so ist z.B. aus der Antike bekannt, dass besondere Geschmacks- und Sinneserlebnisse zum Vergnügen gesucht wurden (vgl. z.B. Lemke, 2007). An diese Tradition knüpfen die Vertreter der Molekularküche gerne an, die durch die heute zur Verfügung stehenden küchentechnischen Möglichkeiten neue Dimensionen schaffen können.

Die hier gewählte Wortschöpfung *Erlebnisküche*<sup>3</sup> greift die Idee der Erlebnisgastronomie auf. Beispiele dafür sind die sog. Dinnershows wie „Pomp Duck and Circumstances“, die Zirkus oder Varieté und (gehobene) Gastronomie effektiv in außergewöhnlichen „Locations“ wie einem Spiegelzelt kombinieren und als Gesamtevent vermarkten. Mit dem Begriff der „Erlebnisküche“ soll aber nicht allein auf ein interessantes Geschmackserlebnis fokussiert werden, sondern vielmehr soll die gegenwärtig in vielen Varianten anzutreffende Verbindung zwischen „Erlebnis“ und „Küche“ sowie Essen und Mahlzeiteninszenierung (Unterhaltung) als

## „Erlebnisküche“

Phänomen in unserer Gesellschaft herausgestellt werden. Bei der Systematisierung der Beispiele fällt auf, dass Interpretationen der „Erlebnisküche“ in sehr unterschiedlichen Zusammenhängen beobachtbar sind.

Speise als Erlebnis	Speise und Darbietung als Erlebnis (Essen und Unterhaltungsprogramm)	Darbietung als Erlebnis
Verzehr		Kein Verzehr
außergewöhnliche Gerichte	Dinnershows Schauküchen	Food-Blog Kochshow (TV)
exotische Nahrungsmittel (z.B. geröstete Insekten)	Themenbezogene Kochkurse „Krimidinner“ Dinner im Dunkeln	Lebensmittelfotografie Kochbuch Kinofilm
mit Brausepulver gefüllte Kaugummis	Dîner en Blanc	...
Bubble-Tea	Restaurants mit Molekularküche (Bsp. „El Bulli“ mit Sternekoch F. Adrià)	
FroYo (Frozen Yogurt)	...	
...		

Abb. 1: Kategorisierung von Beispielen der „Erlebnisküche“ (Quelle: Eigene Darstellung)

Wie Abbildung 1 zeigt, reicht das Spektrum der Beispiele vom Verzehr bis hin zu solchen, bei denen das Essen keine Rolle mehr spielt. Auf der einen Seite löst der Nahrungsmittelkonsum ein Erlebnis aus und auf der anderen Seite findet kein Konsum statt und dennoch wird der Erlebnischarakter über Essen erfasst.

Beispiele für letzteres Phänomen sind Kochshows, Food-Blogs etc. Unter Food-Blogs werden im Allgemeinen Internetblogs verstanden, auf denen Blogger (Privatpersonen, Schauspieler, Models etc.) mehr oder weniger regelmäßig Beiträge über das weite Themenfeld Essen, oft in Verbindung mit Bildern, veröffentlichen. Ebenso werden hier sog. Kochshows im Fernsehen<sup>4</sup> als Interpretationen der „Erlebnisküche“ aufgefasst, da auch hier eine Verbindung zwischen Erlebnis und Küche besteht, ohne dass die Zuschauenden selbst beim Essen teilnehmen. Das Beispiel von Kochbüchern, die einfach nur durchgeblättert werden können, gehören ebenfalls in diese Spalte; gleichzeitig wird deutlich, dass die Übergänge fließend sind, da zuweilen das eine oder andere auch gekocht wird. Für die im Schaubild in der rechten Spalte aufgezählten Beispiele steht folglich der Unterhaltungscharakter auf visueller Ebene im Vordergrund.

Im mittleren Bereich der Abbildung werden Beispiele angeordnet, bei denen das Essen selbst mit weiteren (meist essensfremden) Unterhaltungselementen für die Sinne mehr oder weniger gleichgewichtig inszeniert wird. Beispiele für diesen Bereich stammen überwiegend aus der Erlebnisgastronomie, zu der nach heutiger Auffassung etwa Mahlzeiten im Dunkeln und das Krimidinner gehören. An dieser Stelle gilt allerdings hervorzuheben, dass die Erlebnisgastronomie keine Erfindung

des 21. Jahrhunderts ist, wie historische Quellen aus dem 15. Jahrhundert belegen (Boron, 2005). Ein weiteres Beispiel sind die „Dîner en Blanc“ (Abb. 2), bei denen über private (Internet-)Netzwerke ein „Massenpicknick“ bevorzugt an populären Plätzen in Städten wie Avenue des Champs-Élysées in Paris organisiert wird. Alle Beteiligten sind weiß gekleidet.



Abb. 2: Dîner en blanc in Karlsruhe 2013 (Bild: © Schlittenhardt [<http://diner-en-blanc-karlsruhe.de/>]).

Schließlich kann auch die Speise bzw. darin verarbeitete Lebensmittel allein der Grund für ein Erlebnis sein (linke Spalte). Erfahrungsgemäß lösen einige Beispiele – auch aufgrund der vergleichsweise geringen Kosten – überwiegend bei Jugendlichen einen Reiz aus. Hierzu zählen etwa Kaugummis, die zunächst eine saure Oberfläche haben, welche aber durch eine beim Zerbeißen austretende süße Flüssigkeit neutralisiert wird, oder Modegetränke (z.B. Bubble-Tea, FroYo), die in den letzten Jahren an Beliebtheit gewonnen haben.

Allen beobachteten Formen der „Erlebnisküche“ ist die Hervorhebung der Speise und/oder des Essens aus dem Alltäglichen und die gleichzeitige Inszenierung eines i. d. R. ästhetisch ansprechenden (Sinnes-)Erlebnisses gemeinsam. Daraus ergeben sich Fragen und Ansatzpunkte für die fachdidaktische Diskussion. Ziel dieses Beitrages ist, die Idee des „Erlebnisses“ aufzugreifen, im Hinblick auf ihre Bedeutung in der Fachpraxis Ernährung zu explorieren sowie erste Folgerungen für die Unterrichtsarbeit mit exemplarisch ausgewählten Lernideen aufzuzeigen. Der vorliegende Beitrag kann und will dazu lediglich Impulse geben und zur Diskussion anregen.

## 1 Begriff der „Erlebnisküche“

Wie dargestellt drückt der Begriff „Erlebnisküche“ die Verbindung zwischen *Erlebnis* und *Küche* aus, mit der Idee verbindende Elemente zwischen den unterschiedlichen Erscheinungsformen der Erlebnisorientierung rund ums Essen hervorzuheben (vgl. Brandstädter, 2013).

*Erlebnisse*, die grundsätzlich in Verbindung mit Emotionen<sup>5</sup> stehen (vgl. Salzmann, 2007), werden häufig auch als Bündelung einzelner Emotionen beschrieben (vgl. Woll, 1997). Diese Bündel können von einem Zusammenspiel unterschiedlicher Emotionen wie Freude, Bewunderung, Hass oder Billigung bestimmt sein (vgl. Ortony & Clore, 1990). Eine einheitliche begriffliche Definition von Erlebnis existiert derzeit nicht. Vielmehr befindet man sich „augenblicklich noch auf der Suche nach einer schärferen begrifflichen Fassung“ (Müller-Hagedorn, 2011, S.49). Viele Definitionen zum Thema Erlebnis sind im Marketingbereich angesiedelt, da dort Erlebnisse als Marketinginstrument in einer auf jugendliche Ausgelassenheit ausgerichteten „Spaßgesellschaft“ zunehmend an Relevanz gewonnen haben. Ähnliche Tendenzen und Ausdifferenzierungen sind in der (Erlebnis-)Pädagogik<sup>6</sup> beobachtbar.

Zusammenfassend können Erlebnissen trotz unterschiedlicher Begriffsverwendung Attribute wie Außergewöhnlichkeit, Emotionen und Subjektivität als zentrale Gemeinsamkeiten zugeschrieben werden. Für die nachstehenden fachdidaktischen Überlegungen ist relevant, dass das Erleben selbst keine Verarbeitung des Erlebten einschließt, d.h. für einen Reflexionsprozess muss zunächst eine „Aneignung“ stattfinden (vgl. dazu Scheller, 1980).

Durch die Verbindung zwischen *Küche*, die hier als „komplexes kulturelles Regelwerk“ gemäß der Definition bei Barlösius (2011, S. 126) verstanden wird, und *Erlebnis* wird bei der „Erlebnisküche“ nun die Wahrnehmung von Speisen und/oder Mahlzeiten zum (besonderen) Erlebnis. Gemäß den drei Institutionen von Esskultur (Barlösius, 2011), kann das Besondere durch die *ausgewählten Nahrungsmittel* i. d. R. in Verbindung mit deren *Zubereitung* und/oder über die *Mahlzeit* erreicht werden.

## 2 Fachdidaktische Überlegungen

### 2.1 Abgrenzung von der Alltagsküche

Um Alltagsküche<sup>7</sup> von der „Erlebnisküche“ abzugrenzen, muss zunächst festgestellt werden, dass hinter den beobachteten Beispielen der „Erlebnisküche“ eine Profiküche steht. Das wird im Umgang mit kommerziellen Erlebnissen (sog. „Events“) wichtig, da diese von medialen Übersteigerungen leben, die weder in der Schule so realisierbar sind noch der Zielsetzung der Ernährungs- und Verbraucherbildung entsprechen (vgl. Methfessel, Bartsch & Rößler-Hartmann, 2001).

Über die Abgrenzung der „Erlebnisküche“ von der Alltagsküche findet ein Perspektivwechsel statt. Dadurch kann erstens – durch den Vergleich – erfahrungsba- siertes (Alltags-)Wissen für den Aufbau fachspezifischer Kompetenzen bedeutsam und zweitens der Blick auf das Alltägliche geschärft werden. Die Idee ist, über das Besondere den Zugang zum Alltäglichen zu bekommen.

*Wodurch wird „Essen“ zum Erlebnis?* Zur Beantwortung dieser Frage muss das Außergewöhnliche (*Erlebnis*) vom Gewöhnlichen (*Alltag*) abgegrenzt werden. Das bedeutet Alltägliches wird in der Abgrenzung zum Besonderen wahrgenom- men und kann dabei „neu“ entdeckt, analysiert und reflektiert werden.

Über das Erlebnis können auch Fragen zur Kultur *und* Technik der Nahrungs- zubereitung sowie Mahlzeitengestaltung herausgefordert sowie das Reflektieren über die entsprechenden Prozesse angestoßen werden, ebenfalls herausgelöst aus dem Alltagskontext. Funktionsprinzipien (Wie- und Warum-Fragen) können inte- ressant werden, um z.B. küchentechnische Effekte zu erzielen (z.B. *Wie entsteht ein Karamellgeschmack?*). Fertigkeiten und Fähigkeiten können dabei gefragte fachliche Kompetenzen sein und Selbstwirksamkeitserfahrungen ermöglichen.

Intendiert ist ein vertieftes Verständnis der alltäglichen Handlungen, d.h. *zum Beispiel zu verstehen, dass beim Essen Gemeinschaft (Familie) hergestellt wird oder im genannten Beispiel zu analysieren, dass es auf die trockene Hitze beim Karamellisieren ankommt*. Das für die Lernprozesse notwendige Fachwissen kann (und sollte) durch die (beratende) Lehrperson und durch entsprechende Materialien bereitgestellt werden.

Esskulturelle Bestimmungsgründe der Wahl von Nahrungsmittel können dabei ebenso eine Rolle spielen wie naturwissenschaftliche Erklärungen. Beispielsweise können folgende Fragen wichtig werden: *Welche Farben lehnen wir bei Lebens- mitteln warum ab? Essen wir schwarzen Reis (der im alten China dem Kaiser vor- behalten war) oder lehnen wir ihn ab? Warum? Wodurch erhalten „Spaghetti al Nero di Seppia“ ihre schwarze Farbe?* Fragen zur Kultur *und* Technik der Nah- rungszubereitung hängen dabei eng zusammen (vgl. Methfessel & Schlegel- Matthies, i.d.H.).

Die Schaffung eines Erlebnisses über die Situation der Mahlzeit bzw. der Dar- bietung der Speisen hat einen hohen Stellenwert in der „Erlebnisküche“. *Was habt ihr wie anders gemacht als im Alltag? Was hat euch warum besonders gut gefal- len? Welche Lebensmittel sind alltäglich? Welche sind an besondere Anlässe oder Zeiten gebunden? Welche sind wobei undenkbar?* Auch hier geht es um Alltags- routinen, die als solche erkannt werden müssen und wiederum auch in ihrer persön- lichen und gemeinsamen Bedeutung hinterfragt werden können.<sup>8</sup>

## 2.2 „Lerngeschichten“

Im Rückblick auf die Schulzeit bleiben im Allgemeinen Geschichten in Erinne- rung, die oft mit „Aha-Erlebnissen“ verknüpft sind. So ist auch aus der Erlebnispä-



## „Erlebnisküche“

dagogik bekannt, dass erstens Lernprozesse durch Erlebnisse initiiert (motiviert) werden können (vgl. Schenz, 2006) und zweitens durch Erlebnisse Lernen unterstützt wird (vgl. Ebrecht, 1998). Das gilt nicht nur für schulisches, sondern auch für informelles Lernen. Die über das Erlebnis zu erreichende Aufmerksamkeit, ist als Motivation aus fachdidaktischer Sicht interessant, wenn daraus die Lernbereitschaft zur Auseinandersetzung mit Einzelphänomenen gefördert werden kann.

Allerdings ist ein effekthaschendes Erlebnis an sich noch keine hinreichende Begründung für die fachpraktische Eignung, weil dadurch allein kein Kompetenzaufbau gefördert wird. Ersetzen beispielsweise (zeitaufwändige) Kreationen in Anlehnung an die Molekularküche (z.B. Bubble-Tea) herkömmliche Rezepte aus der Schulküche, kann das zwar unterhaltsam sein und gut ankommen, doch ohne weitergehende didaktisch-methodische Überlegungen bleibt es dann auch dabei; es ginge über die Unterhaltung, die kommerzielle Eventangebote besser realisieren, kaum hinaus.

### 2.3 Sinneserfahrungen

Sinneserfahrungen haben einen prominenten Platz in der „Erlebnisküche“. Aufgrund der allgemeinen hohen Attraktivität des Themas ist von Seiten der Schülerinnen und Schüler eine latente Offenheit gegenüber Neuem zu erwarten (vgl. Bartsch, 2008). Wird das Gewohnte z.B. durch veränderte Kontexte oder Verfremdung zum Ungewohnten (*Bsp. Wie schmecken Karotten gedämpft, frittiert, gegrillt, getrocknet etc.?*), kann das Alltägliche interessantes Experimentiergut werden. Oder es können Geschmackserlebnisse geschaffen werden, indem z.B. Unbekanntes (*Nahrungsmittel*) mit Gewohntem (*Zubereitungstechniken*) gemischt wird. Das Erlebnis kann neugierig machen, Experimentierfreude wecken, den Geschmackssinn herausfordern und zum Kosten verlocken. Aspekte der ästhetisch-kulturellen Bildung, auf die hier lediglich hingewiesen wird, sollten dabei bedacht werden (vgl. Heindl, 2005). Begleiten positive Emotionen dieses Unterrichtserlebnis, werden eher Speisen gekostet, die vielleicht unter anderen Bedingungen mit Aversion gegessen werden (*z.B. Rosenkohl, Fischgerichte*) oder gänzlich abgelehnt würden (vgl. Bartsch, Methfessel & Schlegel-Matthies, 2006). Auf diese Weise können persönliche Sinneserfahrungen ermöglicht und thematisiert werden, was im Allgemeinen motivierend ist und Neugier und Interesse weckt und im Idealfall zur Volition führt.

Aus fachdidaktischer Sicht stellt sich daher an dieser Stelle die Frage: Wie können Sinneserfahrungen zur Sinnesbildung beitragen? Beispiel: Mit „Dinner im Dunkeln“ werden durch die Ausschaltung des Sehsinns außergewöhnliche Erlebnisse in großer Perfektion durch kommerzielle Eventveranstalter ermöglicht. Sinnesbildung geht darüber hinaus: So kann das emotionale Erleben Basis für die Reflexion werden, z.B. welche Funktionen, Bedeutungen haben Sinne für die Ausbildung einer Esskultur, für die Prüfung der Nahrung etc. Anders als bei kommerziellen Angeboten ist hierfür eine perfekte Inszenierung nebensächlich.

### 3 Folgerungen für die Fachpraxis Ernährung

#### 3.1 Erlebnis als Thema in der Fachpraxis Ernährung

Die „Erlebnisküche“ als gesellschaftliches Alltagsphänomen fordert den schulischen Unterricht in der Domäne Ernährungs- und Verbraucherbildung mehrfach heraus: Perfektion und mediale Übersteigerung führen häufig zu hohen Erwartungen seitens der Jugendlichen und insbesondere in Kombination mit „Edutainment“ (Unterhaltung mit Lernmöglichkeiten) vermehrt zu einer Konsumhaltung – auch in Unterrichtssituationen, in denen die Eigenaktivität im Vordergrund steht und Selbstwirksamkeitserfahrungen gemacht werden können (vgl. Methfessel, Bartsch & Rößler-Hartmann, 2001).

Zunächst ist daher eine Positionierung sinnvoll, Unterrichtserlebnisse von Freizeiterlebnissen abzugrenzen. Ansonsten besteht die Gefahr, sich in Inszenierungsdetails zu verlieren und die fachdidaktische Zielsetzungen zu verfehlen. Gleichzeitig lohnt es sich, Impulse aus der Erlebnispädagogik aufzunehmen, um jugendgerechte Zugänge für die Unterrichtsarbeit zu bekommen, ohne sich anzubiedern und/oder den Bildungsanspruch aufzugeben (vgl. Bartsch, 2008). Last but not least können Erscheinungsformen der „Erlebnisküche“ im Unterricht einer kritischen Bewertung unterzogen werden, um daran exemplarisch Ernährungstrends und Essmoden zu erarbeiten.

#### 3.2 „Erlebnis Unterricht“

##### *Erlebnisse im Unterricht*

Über das Besondere kann ein jugendgerechter Zugang gefunden werden, um (persönliche Grenzen überschreitende) Esserlebnisse zu ermöglichen. Jugendaktionen wie „Gut Drauf“<sup>9</sup> arbeiten im Freizeitbereich mit Inszenierungen zu Ernährung, Bewegung und Entspannung gemäß dem erlebnispädagogischen Ansatz (vgl. Mann, Schulz & Streif, 2011). Esserlebnisse im sozialen Miteinander bieten in schulischen Unterrichtssituationen einen Mehrwert, der im Rahmen des didaktischen Konzepts der Ernährungs- und Verbraucherbildung eine fruchtbare Reflexionsbasis schaffen kann, ohne nachträglich die Freude daran zu verderben.

So eignet sich die Mahlzeit als eine zentrale Institution der Esskultur (Barlösius, 2011) gut für Unterrichtserlebnisse (vgl. Mahlzeit als Handlungsprodukte bei Bartsch & Bürkle i.d.H.). Über Mahlzeiten wird Gemeinschaft geschaffen, die das Lernklima in den Lerngruppen überwiegend positiv beeinflusst. In den begleitenden Vor- und Nachbereitungen kann dazu nicht nur Speisen, Tischgestaltung und -sitten eingegangen werden, sondern können auch soziale Mechanismen über das Erleben zugänglich gemacht werden, um über die (emotionalen) Erfahrungen auch zu reflektieren und im Hinblick auf die heutige Mahlzeitengestaltung zu diskutieren.

## „Erlebnisküche“

### Beispiele:

#### *„Dinner“ unter einem Motto*

Dazu sind verschiedene Szenarien („*Auftischen bei Königs*“; „*Mittelalterliches Ge-lage*“ etc.) denkbar. Handlungsprodukt kann eine Menüinszenierung sein, bei der die Schülerinnen und Schüler verschiedene Rollen (Essende, Dienerschaft, Küchenpersonal etc.) übernehmen, die allerdings einer entsprechenden Vor- und Nachbereitung bedürfen. Dazu bietet sich ein fächerübergreifender Unterricht an.

#### *Wettbewerb als Erlebnis*

Eine weitere Möglichkeit ist die Bewertung von Mahlzeiten. Fachdidaktisch interessant sind dabei die Bewertungskriterien, die z.B. reflektiert werden können hinsichtlich ihrer Funktion als gesellschaftliche Norm und Distinktionsinstrument. Das Erlebnis kann die Gestaltung der Mahlzeit sein, möglicherweise sind TV-Formate Vorbilder. Bleibt es beim „Nachmachen“, ist eine Lernchance vertan.

*Impro-Cooking*: Mit der Thematik, was aus Lebensmittelresten gezaubert werden kann, ist ein Wettbewerb verknüpft (Baustein 4 des Unterrichtsmoduls „Wertschätzung und Verschwendung von Lebensmitteln“).<sup>10</sup>

*Kinofilme oder Lesungen* können ebenfalls als Erlebnisse (im fachübergreifenden oder bilingualen Unterricht) inszeniert werden. Hier gibt es zahlreiche Ausgestaltungsmöglichkeiten, z.B. entsprechend des Formates des „Kulinarischen Kinos“<sup>11</sup> auf der Berlinale können diese unter verschiedenen Perspektiven analysiert, inszeniert und reflektiert werden.

### *„Erlebnisküche“ als Unterrichtsthema*

Das Phänomen der „Erlebnisküche“ lädt dazu ein, verschiedene Aspekte zu Ernährungsmoden zu bearbeiten und eignet sich daher gut als Projektthema. Allein der Versuch die Frage zu beantworten, wodurch wird Essen oder eine Speise zum Erlebnis, führt zu einer Vielzahl von Unterrichtsthemen, die bearbeitet werden können. Vergleichbar mit anderen Konsumbereichen (z.B. Bekleidung und Musik) folgen auch Esstrends bzw. Ernährungsmoden einem Modezyklus, der beispielhaft anhand der Verbreitung von Modegetränken oder „Kochmoden“ (Beispiel: Molekularküche) erarbeitet werden kann. Eine kritische Würdigung aus fachwissenschaftlicher Sicht gibt den Jugendlichen einen Rahmen, sich eine fachlich begründete Meinung zu kommerziellen Angeboten zu bilden, ohne bevormundet zu werden.

## Ausblick

Die veränderten Lebensbedingungen in Konsumgesellschaften des 21. Jahrhunderts fordern die Schule heraus: Bleibt Ernährungs- und Verbraucherbildung ihrem Bildungsauftrag treu, geht Unterricht nicht mit freizeitorientierten Unterhaltungsangeboten in Konkurrenz. Erlebnisse erzeugen Aufmerksamkeit und motivieren zum Mitmachen. Die zum Lernen notwendige Volition bedeutet aber auch zielgerichtetes Wollen. In Abgrenzung zur „reinen“ Unterhaltung besteht daher die Stärke des Unterrichts der Sinngebung. Die Beschäftigung mit pädagogischen Zugängen über Erlebnisse ist ein zukünftiges Arbeits- und Forschungsfeld, das zu einer zukunftsfähigen Ernährungs- und Verbraucherbildung beitragen kann.

## Anmerkungen

<sup>1</sup> Reform der Ernährungs- und Verbraucherbildung (Fachgruppe Ernährungs- und Verbraucherbildung, 2005).

<sup>2</sup> Blogger Tobias auf [<http://blog.gekonntgekocht.de/molekularkueche-2-kochen-als-kunst>].

<sup>3</sup> Der Begriff „Erlebnisküche“ wurde von Jana Brandstädter (2013) im Rahmen ihrer ersten wissenschaftlichen Hausarbeit an der Pädagogischen Hochschule Karlsruhe entwickelt, um Möglichkeiten des bilingualen Unterrichts in Verbindung mit Themen aus der Ernährungs- und Verbraucherbildung zu verknüpfen. Impulse für diesen Beitrag kommen aus dieser Hausarbeit.

<sup>4</sup> Zu den Diskussionen um Fernsehen und Ernährung gibt es zahlreiche Literatur, z.B. bei Rössler & Willhöft (2004); Lücke, Rössler & Willhöft (2003).

<sup>5</sup> Auf die theoretischen Grundlegungen des Begriffs Emotion wird an dieser Stelle verzichtet. Weiterführende Grundlagenliteratur zum Emotionsbegriff: z.B. Schmidt-Atzert (1996); Literatur zu Essen und Emotionen Pudel & Westenhöfer (2003); Macht (2005).

<sup>6</sup> Im vorliegenden Beitrag geht es darum, das Phänomen „Erlebnis“ im Zusammenhang mit der „Küche“ essayhaft im Hinblick auf die Fachdidaktik EVB zu beleuchten. Einzelne Elemente der Erlebnispädagogik sind in diesem Zusammenhang interessant, weitergehende Diskussionen darum sind hierfür irrelevant und werden daher nicht ausgeführt. Aus den gleichen Gründen wird hier auch auf weitergehende Ausführungen zum erfahrungsbezogenen Lernen verzichtet (vgl. Scheller, 1980).

<sup>7</sup> Weiterführende Literatur zum Alltagsbegriff: Methfessel, B. & Schlegel-Matthies, K. (im Druck).

<sup>8</sup> Weitergehende Überlegungen zur Mahlzeit als Zugang zur esskulturellen Aspekten in der Fachpraxis Ernährung bei Rößler-Hartmann (2012). Essen und Kommunikation ist ein zusätzlicher Aspekt, der in diesem Beitrag ebenfalls nicht vertieft werden konnte. Literatur dazu bei Heindl & Plinz-Wittorf (2013).

## „Erlebnisküche“

- <sup>9</sup> „Gut Drauf“ ist eine Jugendaktion der BZgA (Bundeszentrale für gesundheitliche Aufklärung). Weitere Informationen unter [<https://www.gutdrauf.net>].
- <sup>10</sup> Siehe [[www.evb-online.de/schule\\_materialien\\_wertschaetzung\\_uebersicht.php](http://www.evb-online.de/schule_materialien_wertschaetzung_uebersicht.php)].
- <sup>11</sup> Weiterführende Literatur zu *Kulinaristik im Film* in Kofahl, Fröhlich und Alberth (2013).

## Literatur

- Barlösius, E. (2011). *Soziologie des Essens* (2. Aufl.), Weinheim & München: Juventa Verlag.
- Bartsch, S.; Methfessel, B. & Schlegel-Matthies, K. (2006). Pizza, Pasta, Döner Kebab – Mittelmeerkost im Alltag deutscher Jugendlicher. Historische und soziale Hintergründe. *Haushalt & Bildung*, 83(4), 17-26.
- Bartsch, S. (2008). Jugendesskultur: Bedeutungen des Essens für Jugendliche im Kontext Familie und Peergroup. In Bundeszentrale für gesundheitliche Aufklärung (BZgA). (Hrsg.), *Reihe Forschung und Praxis der Gesundheitsförderung*, Band 30. Köln: BZgA.
- Boron, B. (2005). *Erlebnisgastronomie*. München: GRIN Verlag.
- Brandstädter, J. (2013). *Die Erlebnisküche als Chance für den bilingualen Unterricht in der Sekundarstufe I*. Wissenschaftliche Hausarbeit an der Pädagogischen Hochschule Karlsruhe.
- Ebrecht, A. (1998). Leben und Erleben - Die Lebensphilosophie um die Wende zum 20. Jahrhundert. In T. Rülcker & J. Oelkers (Hrsg.), *Politische Reformpädagogik* (S. 261-277). Bern: Peter Lang Verlagsgruppe.
- Fachgruppe REVIS (2005). *Bildungsziele und Kompetenzen in der Ernährungs- und Verbraucherbildung*. [[www.ernaehrung-und-verbraucherbildung.de](http://www.ernaehrung-und-verbraucherbildung.de)].
- Heindl, I. (2005). *Perspektiven einer ästhetisch-kulturellen Ernährungs- und Gesundheitsbildung - Intelligenz in den Sinnen*. In D. von Engelhardt und R. Wild (Hrsg.), *Geschmackskulturen - Vom Dialog der Sinne beim Essen und Trinken* (S. 262-277). Frankfurt: Campus Verlag.
- Heindl, I. & Plinz-Wittorf, C. (2013). Essen ist reden mit anderen Mitteln - Esskultur, Kommunikation, Küche. *Ernährungsumschau*, 60(1), 8-15.
- Lemke, H. (2007). *Ethik des Essens: Eine Einführung in die Gastrosophie*. Berlin: Akademie Verlag.
- Lücke, S., Rössler, P. & Willhöft, C. (2003). Appetitlich verpackt, aber schwer zu verdauen? Darstellung und Wirkung von Ernährung in Massenmedien: ein Forschungsüberblick. *Medien & Kommunikationswiss.*, 51(3-4), 407-430.
- Kofahl, D., Fröhlich, G. & Alberth, L. (Hrsg.). (2013). *Kulinarisches Kino*. Bielefeld: Transcript Film.
- Macht, M. (2005). Essen und Emotion. *Ernährungs-Umschau*, 52 (8), 304-308.

- Mann, R., Schulz, B. & Streif, S. (2011). GUT DRAUF – zwischen Wissenschaft und Praxis. In BZgA (Bundeszentrale für gesundheitliche Aufklärung) (Hrsg.), *Reihe Gesundheitsförderung konkret*, Band 15. Köln: BZgA.
- Methfessel, B., Bartsch, S. & Rößler-Hartmann, M. (2001). Zielgruppe: Kinder und Jugendliche. Bildung: Marketing oder Warentest. In Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE) Sek. Baden-Württemberg (Hrsg.), *Werbung und Ernährungsverhalten* (S. 74-88). Schorndorf: DGE Baden-Württemberg.
- Methfessel, B. & Schlegel-Matthies, K. (im Druck). Alltagskultur – viel beschworen – wenig wissenschaftlich durchdrungen? *Hauswirtschaft und Wissenschaft*, 61(4).
- Müller-Hagedorn, L. (2011). *Handelsmarketing*. Stuttgart: Kohlhammer.
- Ortony, A. & Clore, G.C.A. (1990). *The Cognitive Structure of Emotions*. Cambridge: Cambridge University Press.
- Pudel, V. & Westenhöfer, J. (2003). *Ernährungspsychologie* (3. Aufl.). Göttingen, Toronto, Zürich: Hofgrete – Verlag für Psychologie.
- Rössler, P. & Willhöft, C. (2004). Darstellung und Wirkung von Ernährungsinformationen im Fernsehen. In DGE (Deutsche Gesellschaft für Ernährung (Hrsg.) *Ernährungsbericht 2004* (S. 347-406). Bonn: DGE.
- Rößler-Hartmann, M. (2012). Esskultur – eine zentrale Kategorie der Nahrungszubereitung. *Haushalt in Bildung & Forschung*, 1(4), 99-107.
- Salzmann, R. (2007). *Multidimensionale Erlebnisvermittlung am Point of Sale*. Wiesbaden: Deutscher Universitäts-Verlag.
- Scheller, I. (1980). *Erfahrungsbezogener Unterricht*. Oldenburg: Universität Oldenburg.
- Schenz, A. (2006). *Erlebnis und Bildung*. Karlsruhe: Universitätsverlag Karlsruhe.
- Schmidt-Atzert, L. (1996). *Lehrbuch der Emotionspsychologie*. Stuttgart: Kohlhammer.
- Woll, E. (1997). *Erlebniswelten und Stimmungen in der Anzeigenwerbung: Analyse emotionaler Werbebotschaften*. Wiesbaden: Deutscher Universitätsverlag.

## Verfasserinnen

Prof.<sup>in</sup> Dr. Silke Bartsch & Jana Brandstädter

Pädagogische Hochschule Karlsruhe  
Abteilung Alltagskultur und Gesundheit

Bismarckstraße 10  
D-76133 Karlsruhe

Email: bartsch@ph-karlsruhe.de  
Internet: www.jugendesskultur.de